

DBS63

青海省地方标准

DBS63/0010-2024

食品安全地方标准 黑果枸杞

2024 年 08 月 08 日发布

2024 年 11 月 08 日实施

青海省卫生健康委员会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替DBS63/0010—2021《食品安全地方标准 黑果枸杞》，与DBS63/0010—2021相比，除结构性调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了“范围”的条款内容（见第1章，2021年版的第1章）；
- b) 更改了“规范性引用文件”引导语，更改了“《定量包装商品计量监督管理办法》”表述，删除了2个规范性引用文件，增加了5个新的规范性引用文件（见第2章，2021年版的第2章）；
- c) 更改了“黑果枸杞干果”“不完善粒”“破碎粒”“未成熟粒”“无使用价值颗粒”术语的相关定义（见3.1、3.3、3.3.1、3.3.2、3.4，2021年版的3.1、3.3、3.3.1、3.3.2、3.4），增加了“杂质”术语和定义（见3.5），增加了6个术语和定义的英文翻译对照（见第3章），删除了“外观”“颗粒度”术语和定义（2021年版的3.2、3.5）；
- d) 将“质量要求”更改为“技术要求”（见第4章，2021年版的第4章），更改了“原料要求”的条款内容（见4.1，2021年版的4.1），将“感官要求”更改为“感官指标”，并作为“质量要求”的子条款（见4.2.1，2021年版的4.2）；
- e) 删除了“感官指标”中“特优级”“优级”“合格品”等级分类要求，增加了“无使用价值颗粒”的相关要求，更改了“杂质”的指标要求，增加了“杂质”“不完善粒”检测方法（见4.2.1，2021年版的4.2）；
- f) 删除了“理化指标”中“特优级”“优级”“合格品”等级分类要求和“颗粒度”指标及其要求，更改了“灰分”“花青素”的指标要求，增加了“总砷”“铅”的指标要求及各理化指标的检测方法（见4.2.2，2021年版的4.3）；
- g) 删除了“污染物限量”（2021年版的4.4）；
- h) 更改了“农药残留限量”的条款内容（见4.2.3，2021年版的4.5）；
- i) 更改了“净含量”的条款内容（见4.2.5，2021年版的4.7）；
- j) 删除了“试验方法”（见2021年版的第5章）；
- k) 更改了“抽样方法”的条款内容（见5.2，2021年版的6.2）；
- l) 更改了“型式检验”的条款内容（见5.3.2，2021年版的6.3.2）；
- m) 将“标志”更改为“标签”（见6.1，2021年版的7.1），将“包装容器（袋）”更改为“内包装容器（袋）”，并更改了条款内容（见6.2.1，2021年版的7.2.1），增加了“产品”的条款内容（见6.2.2），将“包装”更改为“外包装”（见6.2.3，2021年版的7.2.2）；
- n) 更改了“运输”的条款内容（见6.3，2021年版的7.3）；
- o) 更改了“贮存”的条款内容（见6.4，2021年版的7.4）；
- p) 增加了“保质期”（见第7章，2021年版的7.4）；
- q) 删除了“附录A”的相关内容（见2021年版的附录A）。

本文件由中国科学院西北高原生物研究所提出。

本文件由青海省卫生健康委员会归口。

本文件修订单位：中国科学院西北高原生物研究所、青海大学、青海省产品质量检验检测院（青海省食品检验检测院）、青海省海西州农畜产品质量安全检验检测中心、青海金麦杞生物科技有限公司、青海韵驰检测技术有限公司。

本文件修订人：谭亮、李玉林、王树林、王环、杲秀珍、刘珍珍、云忠祥、赵静、马家麟、陈涛、皮立、马明芳、祁海平、卢静、雷艳芬、冀恬、汪园、俞泽帆、申诚、赵景阳、罗芳、刘芳。

本文件历次版本的发布情况为：

——DBS63/0010—2021。

食品安全地方标准

黑果枸杞

1 范围

本文件规定了黑果枸杞的术语和定义、技术要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于泡水饮用的黑果枸杞干制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 16717	包装容器 重型瓦楞纸箱
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规程
SN/T 0878	进出口枸杞子检验规程
T/QAS 075	黑果枸杞及其制品中花青素（花色苷）的含量测定 pH示差法
国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局、国家工商行政管理总局令第66号《零售商品称重计量监督管理办法》	

3 术语和定义

3.1

黑果枸杞干果 **dried black wolfberry**

茄科（Solanaceae）枸杞属（*Lycium*）植物黑果枸杞（*L. ruthenicum*）的干燥成熟果实。

3.2

不完善粒 **imperfect dried wolfberry**

尚有使用价值的破碎粒、未成熟粒。

3.2.1

破碎粒 broken dried wolfberry
缺失部分达果粒体积的三分之一以上的果粒。

3.2.2

未成熟粒 immature wolfberry
小而不饱满，色泽过淡，明显与正常黑果枸杞不同的果粒。

3.3

无使用价值颗粒 non-consumable wolfberry
虫蛀、病斑、霉变粒的果粒。

3.4

杂质 impurities
除果粒及其果柄以外的其它物质。

4 技术要求

4.1 原料要求

具有黑果枸杞相应的形状、色泽、滋味和气味，无虫蛀、霉变、无异味。

4.2 质量要求

4.2.1 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检测方法
形状	球形或扁球形，略皱缩	——
色泽	颜色紫黑色，有光泽	
滋味、气味	黑果枸杞特有的风味，无异味	
无使用价值颗粒	不准许检出	
杂质/% ≤	0.55	SN/T 0878
不完善粒/% ≤	1.5	

4.2.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分/(g/100g) ≤	15.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g) ≤	9.0	GB 5009.4
花青素（花色苷） （以矮牵牛素类花青素计）/ （g/100g） ≥	3.00	T/QAS 075
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.50	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	5.0	GB 5009.12

4.2.3 农药残留限量

应符合GB 2763中枸杞（干）的规定。

4.2.4 微生物指标

应符合GB 29921中即食果蔬制品的规定。

4.2.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检测方法按JJF 1070的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

由相同的加工方式生产的同一品种、同一产地、相同栽培条件、同期采收产品为同一抽样批次。

5.2 抽样方法

从同批产品中随机抽取1‰样品，每批至少抽2 kg，分成三份，一份用于检验，分别做感官、理化、农药残留和微生物检验，一份用于检测数据可疑时的复检，一份用于留样备查。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

每批样品出厂前，生产单位都应进行出厂检验，检验内容包括感官、净含量、水分，检验合格并附合格证，注明产品名称、生产单位、数量、出厂（场）日期和标准号，方可出厂。

5.3.2 型式检验

型式检验包括第4章规定的所有项目，如有下列情况之一时进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、生产环境发生较大变化时；

- b) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- c) 国家质量监督机构或主管部门提出进行型式检验时；
- d) 正常生产应每年进行一次型式检验；
- e) 长期停产后恢复生产时；
- f) 用户提出进行型式检验的要求时。

5.4 判定规则

检验结果全部合格时则判定该批产品合格。出厂检验和型式检验项目如有一项不符合本文件，则应在同批产品中加倍抽样，对不符合项目复检，如仍不符合本文件，判该产品为不合格。微生物指标如有一项不符合本文件，判该产品为不合格，不可复检。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签

预包装产品的标签应符合GB 7718的规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装容器（袋）

用干燥、清洁、无异味并符合GB 4806.1规定的材料。

6.2.2 产品

产品可分为定量包装和散装，定量包装产品按不同包装规格定量包装。散装称重销售产品应按国家质量监督检验检疫总局、国家工商行政管理总局令第66号《零售商品称重计量监督管理办法》的规定执行。

6.2.3 外包装

牢固、防潮、整洁、美观、无异味、能保护黑果枸杞的品质，便于装卸、仓储和运输，并符合GB/T 16717规定的重型瓦楞纸箱。

6.3 运输

运输工具应洁净、干燥、无异味、无污染，运输中应防晒、防雨、防潮。成品包装运输时，应有遮盖，避免雨水侵入，装卸时轻拿、轻放，不可损坏产品外包装，不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在避光、清洁、通风干燥、无异味、无污染的仓库中，常温保存。防虫、鼠，防潮，不应与有毒、有害、有异味、易污染及易生虫的物品混放。

7 保质期

保质期根据包装情况企业自行规定。